



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇÖREK

1 paket Dr. Oetker Mayalı Un

Yarım çay bardağı sıvı yağ

75 g yumuşak margarin

3 çay bardağı ılık süt

İçi için:

2.5 çay bardağı tahin

2.5 çay bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Kavrulmuş susam

Un ve mayayı karıştırın. Üzerine sıvı yağ, margarin ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak bir hamur oluşuncaya kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru 12 eşit parçaya ayırın. Her parçayı 2-3 mm kalınlığında yuvarlak açıp üzerine tahin-şeker karışımından sürün ve rulo şeklinde sarın. Bütün hamurları bu şekilde hazırladıktan sonra, üzerlerini örterek yaklaşık 30 dakika süre ile bekletin. Bekletme süresi sonunda yuvarlayarak bu parçaları mümkün olduğunca ince şekilde uzatın. Daha sonra bir ucunu sabit tutarak kendi etrafında döndürün. Bir ikinci parçayı da ucuna ekleyerek aynı şekilde sarmaya devam edin. Böylece 12 parça ile 6 adet çörek hazırlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Piştirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini bir başka tepsi ile kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.11.2024